



Rapport d'essai



Accrédité selon la norme
EN ISO/IEC 17025:2017
Certificat n°312-TEST

Louvain-la-Neuve, 10/07/2025

CARI ASBL

Bâtiment Boltzmann
Place Croix du Sud 1 bte L7.04.01
1348 Louvain-la-Neuve
BELGIQUE
Tél. : +32 (0)10/47 34 16
Fax. : +32 (0)10/47 34 94
e-mail : info@cari.be
http://www.cari.be

ARNOULD Johan
Harzy 32
6600 BASTOGNE

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: Bastogne

Lieu de production: Bastogne

Informations du laboratoire:

Echant. n° 2533645

Reçu au laboratoire le 26/06/2025

Rapport validé électroniquement par : C. Massaux (Responsable Laboratoire & Technique)

1. EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025

Méthodes analytiques adaptées du document : "Harmonised methods of the International Honey Commission" (2009)

● Humidité (%)

17,5



Seuil conseillé^{2,3} : ≤ 18 % Norme légale¹ : ≤ 20 %

Analysé le 27/06/2025

● Indice de saccharase (IS)

14,9



Seuil conseillé^{2,3,4} : IS >10 et si IS< 10, ID/IS ≤ 2,5

Analysé le 07/07/2025

● HMF (mg/kg)

Non détecté



Seuil conseillé² : HMF ≤ 20
Norme légale¹ : HMF ≤ 40, miels tropicaux ≤ 80

Analysé le 03/07/2025

● pH initial

4,82



Analysé le 30/06/2025

● Conductivité (mS/cm)

0,23



Norme légale¹ : Miel de miellat ≥ 0,8

Analysé le 03/07/2025

Règles de décision

Normes et référentiels utilisés

(1) Directive européenne 2001/110/EC et AR relatif au miel du 19/03/2004

(2) Miel wallon IGP

(3) German guidelines for honey (Leitsätze)

(4) Honey quality and International Standards (1999)

Légende(*)

- Valeur répondant au seuil conseillé et à la norme légale
- Valeur en dehors du seuil conseillé mais répondant à la norme légale
- Valeur en dehors de la norme légale

(*) La déclaration de conformité est basée sur la simple acceptation tel que ILAC G8-09-2019, à moins d'avis contraire. Un résultat conforme est un résultat qui se trouve dans les limites/specifications, sans tenir compte des incertitudes de mesure (disponibles sur demande).

Laboratoire habilité par l'INAO pour les essais accrédités selon la norme ISO /IEC 17025

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.
Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.

b) Essai non accrédité

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	36,51 ± 3,32
Glucose	35,97 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,02

Disaccharides

Maltose + indét.	1,65 ± 1,32
Turanose + indét.	0,43 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,11 ± 0,38
Saccharose	0,37 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentibiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Echant. n° 2533645

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 03/07/2025

Trisaccharides

Raffinose	0,29 ± 0,12
Erlose	0,37 ± 0,16
Mélézitose	0,00 ± 0,40
Maltotriose	0,00 ± 0,32
Panose	0,01 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Densité générale **Forte**

Pollens dominants **Brassicaceae (90%)**

Pollens d'accompagnement
(de 10 à 40 %)

Pollens isolés
<10% **Aesculus sp. , Cornus sanguinea , Fabaceae, Acer sp. , Fruiti**ers , Quercus sp. , Rubus sp.

Acétolyse selon Erdtman G. 1969 adaptée. Handbook of Palynology. Munksgaard, Copenhagen, 486 p. Classification selon l'APG IV (2016).

Analysé le 02/07/2025

Pollens isolés significatifs **Salix sp. , Taraxacum sp., Crataegus sp.**

Le terme 'Type' est employé lorsqu'un pollen inconnu présente une ressemblance avec un pollen connu, mais qu'il est impossible d'affirmer avec certitude qu'il appartient à la même famille botanique.

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel

Homogène

Conistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire

Tartinable

Couleur:

à sa sortie

Ferme

miel liquide (Pfund)

Cristallisation

Imperceptible

miel cristallisé (Pantone)

614

Ivoire Grisé Clair

Sablage

Inexistant

3.2. Profil odorant et gustatif

Légende Contribution à l'intensité 1: mineure 2: de base, 3: dominante

* Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination

ODEURS

Intensité

moyenne

type d'odeurs

Chaud
Végétal
Chimique

SAVEURS ET SENSATIONS

SAVEURS

Intensité

moyenne

2

Sucrée

1

Acide

2

Amère

1

Astringente

2

Froid

1

Piquante

1

ARÔMES

type d'arôme, évoquant

Intensité

moyenne

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

Chaud

2 ⇒ Doux

⇒ Néant

Fruité

Floral

Végétal

2 ⇒ Végétal sec

PERSISTANCE

1

Épicé

Frais

Chimique* **2** ⇒ Médicament ⇒ aspirine

Altéré* **1** ⇒ Soufré et animal

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.
Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.

INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ESSAIS (non accréditée)

Nous avons interprété les résultats des essais réalisés sur votre miel, ce qui nous a permis de déterminer son origine et de vous conseiller pour sa conservation. Pour vous aider à comprendre vos résultats d'analyse, vous pouvez consulter notre site au lien suivant: <https://www.cari.be/IMG/pdf/actuapi31.pdf>

Echant. n° 2533645

Vos références: Bastogne

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES		INFORMATIONS CONSOMMATEURS	
Humidité : Humidité normale		Type de miel : Colza dominant	
HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation		Origine botanique : Colza, saule, aubépine, pissenlit	
Enzymes : Teneur en saccharase normale		Origine géographique : Bastogne	
Commentaire :		Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C	
Les brassicacées (colza) sont des plantes très pollinifères. Il est courant de retrouver ces pollens en quantité importante dans les miels. Malgré la densité pollinique de 90% en colza, les arômes détectés dans ce miel indiquent qu'il ne s'agit pas d'un miel monofloral de colza. Les notes aromatiques de type 'médicaments' proviennent du nectar de saule qui présente ce type d'arômes naturellement, tandis que les notes épiciées et animales proviennent de l'aubépine et du pissenlit.		À consommer de préférence avant fin juin 2027	
ODEURS	Intensité moyenne	Période de récolte: de printemps	
<input checked="" type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> résiné <input type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> altéré <input type="checkbox"/> fruité <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> épicié <input checked="" type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> exogène		Saveurs et arômes : Miel aux notes végétales et aromatiques	
ARÔMES	Intensité moyenne	L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux <input type="checkbox"/> Fruité <input type="checkbox"/> Floral <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec <input type="checkbox"/> Épicé <input type="checkbox"/> Frais <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament ⇒ aspirine <input checked="" type="checkbox"/> Altéré* ⇒ soufré et animal		L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)	
* Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination exogène		 Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 4 étoiles.	
SAVEURS ET SENSATIONS	Intensité moyenne	CONFIDENTIALITE	
<input checked="" type="checkbox"/> Sucrée <input checked="" type="checkbox"/> Acide <input type="checkbox"/> Amère <input checked="" type="checkbox"/> Astringente <input type="checkbox"/> Froid <input checked="" type="checkbox"/> Piquante		Voir également les conditions générales de ventes https://www.cari.be/Conditions-generales-de-vente.html	
ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES		Le CARI s'engage à traiter de manière confidentielle le rapport d'analyse remis au client et s'interdit d'en faire usage ou de le communiquer à quelque tiers que ce soit, pour quelque cause que ce soit, sauf pour prouver l'exécution de la Commande et des Prestations et notamment en obtenir le paiement, ou sur demande d'une autorité administrative compétente ou en exécution d'une décision de justice exécutoire.	
⇒ Néant			
PERSISTANCE			

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.
Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.